

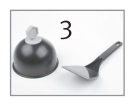
D Bedienungsanleitung

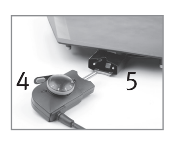
GB Instruction manual

FG 2204/SE
Funtasia Grill

Produktbeschreibung - Product description









	D	GB
1	abnehmbare Grillplatte	detachable grill plate
2	Gehäuse	housing
3	Dämpfhaube und Wendeschaber	steamer cap and scraper
4	Temperaturregler	temperature regulator
5	Anschlussbuchse	connector socket
6	Aufstellbügel	bracket for slant position



Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Produkt entschieden haben - eine völlig neue Dimension des Grillvergnügens erwartet Sie! Damit Sie lange Freude an Ihrem Funtasia Grill haben, bitten wir die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung: 230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.: 2200 Watt
Standby-Verbrauch: 0 Watt

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.









In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen,
die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Geräteoberflächen, Grillplatte, Grillgut und Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf! Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Grillbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Die Grillplatte/die Heizelemente im Betrieb nie mit Alufolie abdecken!
- Der Temperaturregler muss immer vollständig mit der Anschlussbuchse am Gerät verbunden sein, bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen.
- Verwenden Sie ausschließlich den beiliegenden original Temperaturregler.
- Während des Grillens muss die Grillplatte immer im Kunststoffgehäuse stehen.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden! Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 10 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- ⚠ **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, schützen Sie den Temperaturregler vor Nässe, Feuchtigkeit und Erschütterungen.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte.
- Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel verbinden und betreiben, ist darauf zu achten, dass ...

... das Kabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt ist.
... der Anschluss des Kabels über einen ordnungsgemäß angeschlossenen Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung verfügt.
... das Kabel vollständig abgerollt ist (bei Verwendung einer Kabeltrommel).

- Während oder kurz nach dem Betrieb niemals kaltes Wasser auf die Grillplatte gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatte gießen – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit Grillkohle oder anderen Brennmitteln geeignet!
- Bevor der Temperaturregler aus der Anschlussbuchse gezogen wird, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt sein.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die Grillplatte mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese gründlich ab.
- Vor dem Anschließen des Temperaturreglers muss sichergestellt sein, dass Grillplatte und elektrische Anschlüsse vollständig trocken sind. Kabel und Temperaturregler dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden.
- Stellen Sie die Grillplatte in das Gehäuse. Achten Sie darauf, dass deren Füße fest in dem Gehäuse stehen und die Grillplatte bündig zum Gehäuse abschließt.
- Den Temperaturregler vollständig an die Buchse anschließen, dann denn Netzstecker in die Steckdose stecken. Das Gerät ist betriebsbereit.

Antihaftbeschichtung

Die Grillplatte ist mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Diese Beschichtung ist sehr reinigungsfreundlich und zeichnet sich durch hervorragende Antihaft-Eigenschaften aus. Damit die Beschichtung ihre guten Eigenschaften behält, beachten Sie die nachfolgenden Hinweise:

- Geben Sie vor der ersten Benutzung einmalig etwas Speiseöl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Oberseite der Grillplatte damit ein.
- Schneiden Sie niemals mit einem Messer oder ähnlichem Gegenstand auf der Grillplatte.
- Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie, Pfannen, Töpfe etc. auf die Grillplatte.
- Nutzen Sie die Grillplatte nicht zum Flambieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie kein Koch- bzw. Grillbesteck aus Metall sowie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände, um das Grillgut aufzulegen, zu wenden oder zu entfernen.
- **HINWEIS:** Wir empfehlen Koch- und Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Grillplatte keine Scheuermittel, Backofensprays und harte, kratzige Reinigungshilfen.
- **HINWEIS:** Wir empfehlen zum Entfernen von grober Verschmutzung den mitgelieferten Reinigungsschaber; zur abschließenden Reinigung einen weichen Spülschwamm/Spülbürste sowie warmes Wasser mit etwas Spülmittel.

Und so bedienen Sie Ihr Gerät



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Geräteoberflächen, Grillplatte, Grillgut und Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Einschalten:

- Durch Drehen am Temperaturregler wird das Gerät eingeschaltet.
- Die Kontrolllampe leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung an.
  HINWEIS: Eine erloschene Lampe bedeutet daher **nicht,** dass das Gerät ausgeschaltet ist!
- Heizen Sie die Grillplatte zunächst auf höchster Stufe für ca. 5 Minuten vor, bevor Sie mit dem Grillen auf der gewünschten Temperaturstufe beginnen.

Einstellungen:

Die Kontrolllampe dient als Markierungspunkt für die gewählte Einstellung. Die Einstellung kann während des Grillens jederzeit verändert werden:

Stufe 2 - 4	schwache Hitze	Warmhaltestufe
Stufe 5 - 9	mittlere Hitze	langsames Garen empfindlicher Speisen (z.B. Fisch) um Speisen zart und gründlich zu garen wenn die Dämpfhaube benutzt wird
Stufe 10 - 12	starke Hitze	zum Garen der meisten Speisen zum Anbraten; ermöglicht schnelles Versiegeln und Bräunen

Temperatureinstellungen und Grillzeiten sind sehr von der Stärke des Grillgutes und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig. Die genannten Angaben sind daher nur als Richtwerte zu verstehen!

Fettarmes Grillen:

Der Aufstellbügel an der Gehäuseunterseite ermöglicht eine Schrägstellung des Gerätes, so dass überschüssiges Fett und Flüssigkeiten in die Ablaufrinne abfließen. Dadurch können Sie Ihre Speisen besonders fettarm und gesund zubereiten.

Dämpfhaube:

Die Dämpfhaube eignet sich hervorragend zum unkomplizierten Dünsten von Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten. Setzen Sie die Dämpfhaube einfach über das Grillgut und die konzentrierte Hitze wird die Speise dünsten und zu einem zarteren Garergebnis führen.

Tipp: *Um den Dämpfprozess zu beschleunigen, geben Sie kleine Mengen Marinade (bei Fisch und Meeresfrüchten) oder Wasser (bei Gemüse) auf das Grillgut, bevor Sie die Dämpfhaube darauf setzen.*

Wendeschaber:

Mit dem Wendeschaber kann die Grillplatte auch während des Grillvorgangs gereinigt werden, um eine Rauchbildung durch Rückstände auf der Grillplatte zu vermeiden.

Tipp: *Geben Sie frischen Zitronensaft auf die Grillplatte bevor Sie den Schaber einsetzen. Dies wird die Fettrückstände emulgieren und die Reinigung erleichtern.*

Der Wendeschaber dient außerdem zum Wenden des Grillguts während des Grillens. Alternativ können auch Essstäbchen, hitzefestes Kunststoffbesteck oder andere Utensilien aus Holz oder hitzefestem Kunststoff eingesetzt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass diese keinen längeren Kontakt mit der Grillplatte haben.

Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da sonst die hochwertige Antihaftbeschichtung der Grillplatte beschädigt werden kann.

Ausschalten:

- Nach dem Grillen den Temperaturregler auf die Position ‚0' drehen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Zubehör abkühlen lassen!

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät sowie die Zubehörteile abkühlen lassen!



- Entfernen Sie den Temperaturregler aus der Anschlussbuchse, indem Sie den leicht zu bedienenden Lösehebel auf der Seite des Reglers betätigen.
- Zur Reinigung den Temperaturregler mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
  Temperaturregler und Kabel nicht ins Wasser tauchen!

- Die Grillplatte und das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen oder – bei Bedarf – auch in lauwarmem Wasser mit Spülmittelzusatz reinigen. Gröbere Verschmutzungen zunächst mit etwas Öl einweichen.
- Zur Entnahme der zur Sicherheit arretierten Grillplatte lockern Sie die Schraube des Befestigungswinkels an der Unterseite des Gehäuses und ziehen den Blechwinkel nach außen.
- Nach dem Reinigen die trockene Grillplatte wieder befestigen, indem der Winkel eingeschoben und mit den beiden Schrauben fixiert wird.
- Vor dem nächsten Gebrauch müssen die Grillplatte und die elektrischen Anschlüsse **vollständig getrocknet** sein.
- Die Grillplatte ist antihaftbeschichtet, verwenden Sie deshalb auch zum Reinigen keine spitzen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel,
- **Generell zur Reinigung keine Scheuermittel, Stahlwolle, Backofensprays oder Dampfreiniger verwenden!**

Tipps zum Grillen

- Die Grillplatte ist antihaftbeschichtet und muss deshalb nur beim ersten Benutzen leicht eingefettet werden. Anschließend ist kein Fett mehr nötig.
- Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, aber salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zuviel Saft.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und Sie vermeiden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.
- Wählen Sie die Beilagen nach Ihrem persönlichen Geschmack und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.



Instruction manual

We are pleased that you decided in favour of this superior product – discover an entirely new dimension of real grilling pleasure! To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you.

Intended use

The appliance is designed for preparing foods (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V ~ 50 Hz
Nominal power:	2200 W
Standby consumption:	0 W

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.









In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

Gerneral safty advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:



WARNING: Hazard of injury and burns!
Surfaces, grill plate, food and accessories are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery for protection against fat splatters and steam!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the grill plate/heating elements with aluminium foil!
- Always take care that the temperature regulator is entirely connected to the connecting socket before plugging the appliance into the outlet.
- Only use the original temperature regulator that comes with the appliance.
- During the grilling procedure the grill plate must always rest inside the synthetic casing.
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision! Also bread toasted too long can catch fire!
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories must have been completely cooled down before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it beyond children's reach.
  - Leave a ventilation distance of at least 10 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- ⚠ **Attention! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.
- Keep the temperature regulator dry and preserve it from vibration to avoid damage.
- The appliance must be protected via a residual current protective device; its tripping current must not be over 30 mA.
- In case you connect the appliance to an extension cord, make sure that ...
  ... the cord is qualified for permanent load of 16 A at least.
  ... the cord has a properly connected safety plug and safety socket.
  ... the cord is completely unwound (when using an extension reel).
- Never pour cold water on the grill plate during or shortly after use. Neither pour flammable liquids on the grill plate – the appliance is not qualified for flambéing!
- This appliance is not qualified for usage with barbeque coal or other fuels!
- Prior to disconnecting the temperature regulator from the appliance, always make sure that the grill has been switched off and unplugged from the outlet.
- Do not use the appliance as space heater.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

Prior to use

- Clean the grill plate with warm soapy water, afterwards, wipe it dry thoroughly.
- Before connecting the temperature regulator, make sure the grill plate and the electric connections are totally dry. Power cord and temperature regulator must not be immersed in water or any other liquid.
- Fit the grill plate in the housing. Take care that its feet are firmly placed in the housing and the grill plate sits flush with the housing.
- Connect the temperature regulator entirely to the connecting socket and thereafter insert the plug into the outlet. The appliance is ready for use.

Non-stick coating

The grill plate has a high-quality non-stick coating. This coating is very easy to clean and has excellent non-stick characteristics. In order to maintain these good characteristics, observe the following notes:

- Pour some oil on a tissue in order to grease the grill plate.
- Never cut on the grill plate with a knife or a similar object.
- Do not place aluminium bowls, aluminium foil, pans, pots etc. on the grill plate.
- Do not use the grill plate for flambéing food.
- Do neither use cooking or grilling cutlery made of metal nor pointed or sharp-edged objects for putting on, turning or removing food.
- **NOTE:** We recommend cooking or grilling cutlery made of heat-resistant plastic or wood.
- Do not use any abrasives, oven sprays or strong, scratching cleaning agents.
- **NOTE:** We recommend using the enclosed cleaning scraper for removing coarse residues; use a soft sponge/dishwashing brush and warm water with some dishwashing detergent.

How to operate your appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!
Surfaces, grill plate, food and accessories are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Switching on:
- The appliance is switched on by turning the temperature regulator.
- The pilot lamp glows until the set temperature is reached. The alternately lighting up and going out of the lamp during the operation shows the thermostatic regulation of the temperature.
- **NOTE:** Thus, it does not mean that the appliance is switched off if the lamp is off!
- Pre-heat the grill plate for ca. 5 minutes with highest setting before starting grilling with the desired temperature level.

Settings:
The pilot lamp serves as a marker for the selected setting. The setting can be adjusted any time during grilling:

Level 2 - 4	low	keep-warm setting
Level 5 - 9	medium	for gradual simmering of delicate foods (e. g. fish) in order for foods to tenderise and cook thoroughly for using the steamer cup
Level 10 - 12	high	for cooking most foods for searing, for sealing and browning quickly

Both grilling time and temperature setting depend very heavily on the thickness of the individual foods to be cooked and, above all, on your individual taste. Therefore, please regard the above data as a kind of reference point only!

Low-fat grilling:
The tilt lever at the underside of the housing enables sauces and excess fat to run off the drainage ridge and, consequently, makes it possible to prepare your meals in an especially healthy manner with a particularly low fat content.
Steamer cup:
The steamer cup is perfect for easy steaming of vegetables and seafood. Simply place the steamer cup over the food to be grilled and the concentrated heat will steam it and, consequently, more tender grill results can be achieved.
Our tip: *In order to quicken the steaming process, pour some marinade (when preparing seafood) or water (when preparing vegetables) onto the food before covering it with the steamer cup.*
Scraper:
The attached scraper can also be used to clean the appliance during the grilling process. This will prevent the formation of smoke.
Our tip: *Prior to using the scraper, squeeze some fresh lemon juice onto the grill. This will help to emulsify any fat residues and facilitate the cleaning process.*
During the grilling process, the food can also be turned with it. As an alternative, chopsticks, plastic tongs or other plastic / wooden utensils may be used. Please make sure, though, that these utensils will not be left in contact with the grill plate for a longer time.
Never use cooking cutlery made of metal as this might damage the non-stick coating of the grill plate.
Switching off:
- Turn the temperature regulator to “0” position and pull the mains plug.
- Let appliance and accessories cool down.

Cleaning and maintenance



WARNING: Hazard of injury and burns!
Unplug the appliance and let it cool down completely before cleaning!

- Remove the temperature regulator from the socket by depressing the handy release lever laterally located at the regulator.
- Wipe the temperature regulator with a damp cloth and dry it thoroughly.
- Clean the accessories in warm water with a little amount of dishwashing detergent.



- **Never immerse temperature regulator and cord in water for cleaning!**
- Grill plate and housing can be cleaned with a damp cloth or – in necessary – in lukewarm water with some dishwashing detergent. Soak coarse residues with some oil before cleaning.
- For removing the fixed grill plate, loosen the screw of the fastening angle at the underside of the housing and pull the metal angle outwardly.
- Prior to the next use, grill plate and electrical connections must have dried completely.
- The grill plate is non-stick coated. Therefore, do not use pointed objects or abrasives for cleaning!
- **Do generally not use scouring agent, steel wool, oven sprays or steam-jet appliances!!**

Tips for grilling

- The grill plate is sealed with a non-stick coating and therefore has to be slightly greased only during initial usage. Thereafter, no further greasing is required.
- Prior to preparing your meals on the grill, the meat should be seasoned; however, salt should be added only afterwards since otherwise the meat will lose too much of its juiciness.
- Fried sausages need to be pierced prior to grilling to prevent them from bursting.
- Meat will taste particularly delicious if it has been marinated before for some time.
- If possible, take the meat out of the refrigerator half an hour before preparing it as it will roast more quickly then and it can be avoided that thicker pieces of the meat will remain cold inside.
- Chose side dishes to your individual taste and let your imagination take its course.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

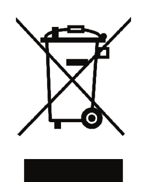
Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversu-chen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-07/13